

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date :	**Programmation à la carte**
Tarif :	**220€ HT / personne** **264€ TTC / personne**
Durée estimative de formation :	**14 heures** Selon temps disponible et rapidité de l'apprenant
Tarif Horaire HT :	**15,72 € HT / heure / personne**
Accès individuel et sécurisé à la plateforme de formation à distance :	**1 mois**

Initiation Vins de France & Facteurs de Qualité
Formation à distance

Objectifs de la formation : Présenter les vins des différentes régions de France sur la base des facteurs naturels et techniques de façon à :

- Comprendre l'impact de l'origine géologique des sols viticoles, de l'environnement géographique, notamment climatique, sur le comportement de la vigne, la qualité des raisins et la qualité et le profil du vin
- Se familiariser avec les cépages et leur répartition climatique
- Définir le « Terroir »
- Comprendre la notion de hiérarchie au sein des AOP

Public concerné : Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Moyens pédagogiques mis en œuvre : Plateforme de formation à distance et contenus adaptés (voir page 3)

Moyens d'encadrement : l'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique par le recrutement d'intervenants spécialisés.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Une évaluation des acquisitions est réalisée via des tests individuels d'auto évaluation
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation : Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

- Cours à distance : une bonne connexion internet est nécessaire
- Accessibilité : l'accessibilité de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.
- Délai d'accès : étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



DEROULE DE LA FORMATION :

- **1 Préambule** – notice explicative sur la formation, de la plateforme et du contenu, du forum, des tests d'auto-évaluation

- Présentation des **objectifs pédagogiques** de la formation

PREMIERE PARTIE : les facteurs naturels et de qualité des vins

- **2 classes virtuelles enregistrées d'1h30 : Introduction aux facteurs naturels de qualité des vins**

  ➔ Présentation historique des vins français, caractéristiques climatiques des zones viticoles, description des aspects géographiques majeurs influençant la culture de la vigne : Terroirs, cépages, climats, sols, techniques de vinifcations….



  ➔ Aspects réglementaires des vins français et législation en vigueur : les grandes catégories de vins et leur définition

  Après la classe virtuelle, **mise à disposition des stagiaires du Support de cours** « Facteurs de qualité des vins »

- **Carnet de l'Université du vin** : contenu synthétique sur les facteurs naturels et de qualité des vins français

  ⇨ **Test d'auto-évaluation** sur les facteurs naturels et de qualité des vins

  Pour aller plus loin : Quelques documents, vidéos complémentaires sur les cépages, l'influence des climats, des sols

DEUXIEME PARTIE : Les points-clés des techniques d'élaboration du vin

- **1 classe virtuelle enregistrée d'1h30 : Connaissances générales sur la vinification**

  ➔ Introduction à la viticulture : l'importance de la matière première et du travail de la vigne pour la qualité du vin

  ➔ Vendange et vinification : présentation des vinifications en blanc, rouge et rosé

  ➔ Les principes de l'élevage

Après la classe virtuelle, **mise à disposition du Support de cours** « Connaissance générale pour la vinification »



  ⇨ **Test d'auto-évaluation** sur les Connaissances générales pour la vinification

  Pour aller plus loin : Quelques documents et vidéos complémentaires sur les vinifications et l'élevage des vins



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



OUTILS DE FORMATION A DISTANCE



Plateforme web dédiée et sécurisée

Classes virtuelles animée par un formateur





Contenus de référence



Forum questions des stagiaires/ réponses des formateurs



Dans ce forum, vous pouvez poser des questions, répondre à vos camarades, échanger des informations… Les formateurs concernés par cette matière se connecteront régulièrement pour vous répondre, pour modérer ou compléter certaines informations…



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94